

AMARENA

RESTAURANT

¡Bienvenidos a nuestro pequeño rincón del Baix Llobregat!

Desde Amarena nos esforzamos cada día en buscar los mejores productos que nos ofrece Cataluña y sus alrededores.

Nos encanta trabajar con ingredientes de proximidad y, siempre que sea posible, de procedencia ecológica.

Creemos firmemente que el producto, la sostenibilidad y la proximidad son las bases para una buena alimentación. Además, queremos poner en valor el trabajo de quienes han hecho posible que hoy estos productos estén en nuestra carta.

Respetamos al máximo las temporadas. Por eso, nuestros platos pueden sufrir pequeñas modificaciones según la disponibilidad.

No dudéis en informar sobre cualquier alergia o intolerancia. Estaremos encantados de ofreceros la mejor adaptación que se nos ocurra.

· PARA EMPEZAR ·

· PRINCIPALES ·

· POSTRES ·

· CAFÉS Y TÉS ·

Deseamos que disfrutéis de la comida tanto como nosotros preparándola.



Berta y Sergio

** Consultar lista de alérgenos en la última página **

AMARENA

RESTAURANT

· PARA PICAR ·

Coca de <i>Folgueroles</i> con tomate y aceite arbequina <i>Terra La Vita</i> 7	4
Filete anchoa de la <i>Escala</i> con aceite de arbequina 4	2,5 /u.
Jamón ibérico de bellota <i>Sierra Ibérica Cardús</i> (50gr)	13
Croqueta de bacalao con <i>allioli</i> de hierbas aromáticas 1-2-4-7-8	3 /u.
Croqueta de pollo asado con salsa romesco 1-2-3-7-8	3 /u.
Piruletas de foie, chocolate blanco y avellana 1-3	4 /u.

· PARA COMPARTIR ·

Ensalada de tomates de temporada, melocotón de viña, bonito del norte, <i>stracciata</i> , nous i pesto d'alfàbrega 1-3-13	16
Espárragos blancos rellenos de mayonesa de anchoa, tartar de tomate, oliva negra y caviar de alfàbrega 1-4-11-13	17
Panecillos de <i>pulled pork</i> ahumado, lima, <i>piparras</i> i cebolla encurtida 1-2-4-5-7-11-13-10	14
<i>Steak tartar</i> de vedella de <i>Girona</i> con <i>piparras</i> , huevo eco frito y chips 2-5-11-13	18
Milhojas con foie <i>mi-cuit</i> del <i>Empordà</i> , manzana caramelizada, dátiles a la ratafía, queso de cabra del <i>Berguedà</i> 1-7-3-13	19
Tortilla de butifarra de perol de <i>Molins</i> , patata y cebolla caramelizada, mayonesa de membrillo y escarola 2	15
Ñoquis de patata salteados con setas, panceta curada, calabacín y parmesano 1-2-7	20
Pasta con colmenillas a la crema de foie, cebolla crujiente y salsa de carne 1-7-13	24

Pan masa madre eco *Patxoca* (*Corbera de Llobregat*) - 4 /ración

AMARENA

RESTAURANT

· PESCADOS ·

 Consultar por proteínas veganas.

Pescado de lonja al horno con guarnición de temporada **P S/M**
Consultar disponibilidad de pescados

Lomo de lubina asado al horno, crema de calabacín, albaricoques en vinagreta y almendra tostada **19**
 1-3-4-5-6

Morro de bacalao confitado, puré de apionabo, espárragos verdes, salsa de ajos escalivados y piñones **25**
 1-3-4-5-6

· CARNES ·

Codillo de cerdo *Duroc* asado a baja tº, patata, compota de manzana y salsa de asado **19**
 1-13

Meloso de ternera eco de los *Pirineos*, puré de chirivía, setas guisadas y emulsión de escabeche **22**
 13

“*Fricandó*” de ternera eco, patata al romero, col encurtida, picada de avellanas y alcaparras **20**
 1-7-11-9-13

Magret de pato del *Empordà*, salsa teriyaki, puré de zanahoria, queso de cabra y cerezas del *Parque Agrario* escabechadas **21,5**
 1-3-13

Entrecot de ternera eco de los *Pirineos* y guarnición de temporada (opcional: foie gras de pato del *Empordà* a la plancha **supl. + 6**) **22**
Consultar disponibilidad

· ARROCES ·

· *Utilizamos arroz del Delta* ·

El precio de los arroces es por persona

Arroz seco con panceta de cerdo *Duroc*, pulpo, verduras del *Baix*, trompeta negra y mayonesa de *kimchi* **21**
 1-2-6-8-13 Lata para 2 personas.

Arroz seco con espárragos verdes, corte de ternera eco del *Ripollés* y salsa romesco **22**
 1-2-6-8-13 Lata para 2 personas.

Arroz meloso de sepia, gamba roja del mediterráneo i mejillones del *Delta*. Hecho con azafrán eco del *Montsec* **24**
 4-5-6-13 Mínimo 2 personas.

AMARENA

RESTAURANT

· POSTRES ·

Vasito de maracuyá, crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón <i>1-2-3-7</i>	7,5
Tartaleta de almendra, fresones del <i>Maresme</i> , cremoso de vainilla, y helado de dulce de leche <i>1-2-3-7-13</i>	8
Pastel de queso de oveja catalán de <i>Lleida</i> , galleta sin gluten y confitura de higos <i>1-2</i>	7,5
Coulant de chocolate negro, praliné de avellana y helado de vainilla <i>1-2-3-7</i>	9
Pastel casero del día con helado <i>1-2-3-7</i>	7
Bola de helado artesanal del obrador <i>El Raiguer (Bages)</i> (2u.) <i>1-3-7</i>	5,5

· CAFÉS Y TÉS ·

Café solo	2,00 €	Té verde jengibre y limón ECO <i>Regaliz, gengibre, menta, limón y pimienta</i>	3,00 €
Cortado	2,30 €	Té rojo floral <i>Piña, hibisco, rosa y fresa</i>	2,80 €
Café con leche	2,50 €	Té rooibos copacabana <i>Coco y piña</i>	2,80 €
Carajillo	3,00 €	Té rooibos relax <i>Naranja, limón, girasol, azahar, rosa y aciano</i>	2,80 €
Té negro pakistaní <i>Naranja, clavo, canela y vainilla</i>	2,80 €	Té rooibos albahaca ECO <i>Rooibos y albahaca ecológica</i>	3,00 €
Té verde arándanos y naranja ECO <i>Rosa, arándanos y naranja</i>	3,00 €	Infusión de manzanilla ECO <i>100% flor de manzanilla</i>	3,00 €
Té verde sencha con cereza <i>Té verde y cereza</i>	2,80 €	Infusión hojas de menta <i>Menta piperita</i>	2,80 €
Té verde con jazmín <i>Té verde y flores de jazmín</i>	2,80 €	Infusión de frutas del bosque <i>Escaramujo, frambuesa, moras y fresas</i>	2,80 €

Hielo suplemento 0,10 €

AMARENA

RESTAURANT

Alérgenos

1. Lácteos 2. Huevos 3. Frutos secos 4. Pescado 5. Crustáceos 6. Moluscos
7. Gluten 8. Apio 9. Mostaza 10. Sésamo 11. Soja 12. Altramuces 13. Sulfitos
14. Cacahuetes